



GEBACKENE MOHN-TOPFEN-TORTE

QimiQ **VORTEILE**



mittel

ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM, 26 CM Ø

250 Frischer, süsser Mürbeteig

FÜR DIE MOHNMASSE

120 g

100 ml Wasser

90 Zucker

200 g Mohn, gemahlen

90 g Vanillezucker

1 g Zimt, gemahlen

20 ml Rum

120 g Vollei(er)

FÜR DIE TOPFENMASSE

70 g

60 g Butter, flüssig

125 g Zucker

100 g Eigelb

500 g Quark 20 % Fett

1 Prise(n) Salz

3 g Vanillezucker

45 g Weissmehl

100 g Eiweiss

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Die Springform gut einfetten und ohne Rand mit dem Mürbeteig auslegen.
3. Für die Mohnmasse: Wasser und Zucker aufkochen. Mohn und QimiQ Saucenbasis dazumischen.
4. Mit Vanillezucker, Zimt und Rum abschmecken und ca. 2 Minuten leicht köcheln lassen. Gut umrühren.
5. Zum Schluss das Vollei einrühren.
6. Die Mohnmasse auf den Mürbeteigboden geben und glatt streichen.
7. Für die Topfenmasse: Flüssige Butter mit der Hälfte vom Zucker, der QimiQ Saucenbasis und dem Eigelb verrühren.
8. Topfen, Salz und Vanillezucker dazugeben und gut verrühren. Das Mehl langsam unterrühren.
9. Eiweiß mit dem restlichen Zucker aufschlagen und unterheben.
10. Die Topfenmasse auf die Mohnmasse gießen.
11. Im vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen. Dann im ausgeschalteten Ofen bei geöffneter Tür auskühlen lassen.
12. Die Mohn-Topfen-Torte mindestens 4 Stunden gut durchkühlen.